

Rezept

# Vegetarische Serviettenknödel-Burger

Ein Rezept von Vegetarische Serviettenknödel-Burger, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Rotkohl-Salat

<b>200 g</b> Rotkohl	<b>1/2</b> Möhre
Salz	<b>1/2 TL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Weißweinessig	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>1/2 TL</b> Senf	<b>1/4 TL</b> Honig

### Für den Kräuterquark

<b>250 g</b> Quark	<b>30 g</b> gemischte Kräuter (z.B: Petersilie, Kresse, Basilikum, Oregano)
<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

### Außerdem

<b>12 Scheiben</b> Serviettenknödel	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>24 Blätter</b> Baby-Spinat	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 312 kcal, 11 g F, 13 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Für den Rotkohl-Salat den Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls in feine Streifen (Julienne) schneiden.
2. Rotkohl- und Möhrenstreifen mit einer guten Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten.
3. Essig, Öl, Senf, Honig und einer guten Prise Salz dazugeben und nochmal alles vermengen. Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.
4. Für den Kräuterquark die Kräuter fein hacken und in einer Schüssel mit dem Quark verrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

5. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf ein Blatt Küchenpapier legen und etwas abkühlen lassen.

---

6. Den Spinat in ein Sieb geben und waschen.

---

7. Die Hälfte der Knödel-Scheiben mit Spinatblättern, Rotkohl-Salat und Kräuterquark belegen und die zweiten Knödel als Deckel darauf setzen.